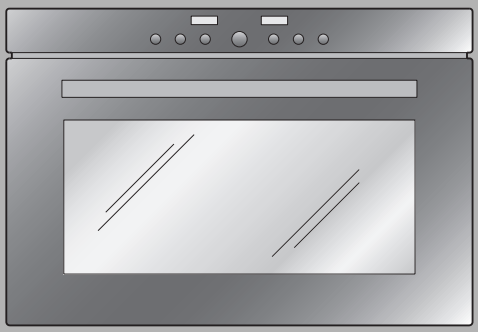
V-ZUG SA

## Microonde

# Miwell SL



## Istruzioni per l’uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.
**Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.**

### Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

### Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

| Tipo | Modello n. | Norma installazione |
|---|---|---|
| MW-SL | 944 | SMS 55 |
| MW-SL/60 | 945 | EURO 60 |

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

© V-ZUG SA, CH-6301 Zug, 2012

# Indice


**1 Osservazioni sulla sicurezza 5**
1.1 Simboli utilizzati . . . . . 5
1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza . . . . . 6
1.3 Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio . . . . . 7
1.4 Esclusione del responsabilità . . . . . 11
1.5 Istruzioni d'uso . . . . . 12
1.6 Microonde . . . . . 15
1.7 Accessori . . . . . 18
1.8 Smaltimento . . . . . 20

**2 Descrizione dell'apparecchio 21**
2.1 Struttura . . . . . 21
2.2 Elementi di comando e d'indicazione . . . . . 22
2.3 Accessori . . . . . 23
2.4 Ventilazione automatica . . . . . 25
2.5 Installazione . . . . . 25

**3 Uso 26**
3.1 Prima messa in funzione . . . . . 26
3.2 Esempio . . . . . 27

**4 Regolazioni utente 30**
4.1 Protezione antiavvio . . . . . 31
4.2 Indicazione dell'ora . . . . . 31
4.3 Illuminazione . . . . . 31

**5 Funzioni dell'orologio 32**
5.1 Regolare e modificare l'ora . . . . . 32
5.2 Temporizzatore . . . . . 33
5.3 Durata di funzionamento . . . . . 35
5.4 Avviamento ritardato . . . . . 37

**6 Modi di funzionamento 40**
6.1 Power&Favorit . . . . . 42
6.2 PerfectDefrost . . . . . 43
6.3 CombiCrunch . . . . . 44
6.4 Funzionamento combinato . . . . . 45

**7 Consigli di regolazione 46**
7.1 Uso ottimale . . . . . 46
7.2 Riscaldare . . . . . 47
7.3 Scongelare . . . . . 48
7.4 Scongelamento e cottura in contemporanea . . . . . 49
7.5 Cuocere . . . . . 50

**8 Cura e manutenzione** **54**
8.1 Pulizia esterna . . . . . 54
8.2 Pulire la porta dell'apparecchio . . . . . 54
8.3 Pulizia della camera di cottura . . . . . 55
8.4 Pulizia degli accessori . . . . . 56
8.5 Sostituire la lampadina a incandescenza . . . . . 56

**9 Eliminare personalmente i guasti** **57**
9.1 Cosa fare, se ... . . . . 57
9.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica . . . . . 59

**10 Accessori e ricambi** **60**

**11 Dati tecnici** **61**

**12 Smaltimento** **62**

**13 Annotazioni** **63**

**14 Indice** **65**

**15 Assistenza tecnica** **67**

**16 Brevi istruzioni** **68**

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati

**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza. L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**

Informazioni e indicazioni da osservare.

Informazioni sullo smaltimento.

Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

➤ Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.

– Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.

• Segnala un elenco numerato.

## 1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza

- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!

- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

## 1.3 Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio

- LEGGERE ATTENTAMENTE LE IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UNA CONSULTAZIONE FUTURA.
- ATTENZIONE: se l'apparecchio viene messo in funzione con il modo di funzionamento combinato, a causa delle alte temperature generate dall'apparecchio, i bambini possono utilizzare il dispositivo solo se sorvegliati da persone adulte.
- ATTENZIONE: se la porta o la guarnizione sono danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio. Esso deve essere riparato da una persona specializzata.
- ATTENZIONE: gli interventi di manutenzione e di riparazione che richiedono la rimozione della copertura di protezione dai raggi, possono essere eseguiti solo da una persona specializzata, altrimenti possono risultare pericolosi.

- ATTENZIONE: non riscaldare i liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico.
- È possibile utilizzare solo stoviglie adatte all'uso nel microonde.
- Se vengono riscaldati cibi in contenitori di plastica e carta, sorvegliare spesso l'apparecchio perchè potrebbe incendiarsi.
- L'apparecchio è concepito per riscaldare alimenti e bevande.
  L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite o incendi.
- In presenza di fumo, spegnere l'apparecchio oppure estrarre la spina e mantenere la porta chiusa, per soffocare eventuali fiamme.

- Se vengono riscaldate bevande nel microonde, esse possono bollire e fuoriuscire (innalzamento del punto d'ebollizione), per questo è richiesta la massima attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Gli alimenti per bambini contenuti in biberon e contenitori in vetro devono venire mescolati o agitati. Prima dell'uso, controllare la temperatura per evitare di bruciarsi.
- Non scaldare nel microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere anche quando il microonde non scalda più.
- Pulire l'apparecchio regolarmente e rimuovere i resti di cibo.
- Se l'apparecchio non viene pulito, la superficie si rovina definitivamente incidendo quindi sulla durata di vita utile dell'apparecchio e portando eventualmente a situazioni pericolose.

- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti per la pulizia del vetro della porta: si potrebbe danneggiarne la superficie. Questo può danneggiare definitivamente il vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

## 1.4 Esclusione del responsabilità

- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo ASSISTENZA TECNICA. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prestare attenzione a non far penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio può provocare danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.

## 1.5 Istruzioni d'uso

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo PRIMA MESSA IN FUNZIONE.
- Non appena si presenta un disturbo di funzionamento, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso!
- Non utilizzare per riscaldare i locali.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessili e carta.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico ne potrebbe risultare danneggiato.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- Usare solo ricambi originali.

**Attenzione, pericolo di lesione!**

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

**Attenzione, pericolo di ustione!**

- Durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio, la porta dell'apparecchio e, in particolare, il vetro raggiungono temperature molto elevate.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essiccano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva, sussiste il pericolo di incendio.

**Evitare di danneggiare l'apparecchio**

- Non deve apportare modifiche alla costruzione dell'apparecchio. Rinunci ad esercitare azioni di forza o a manipolare la porta dell'apparecchio e sulle attrezzature di controllo e di sicurezza. L'illuminazione della camera di cottura può essere sostituita solamente dal nostro servizio assistenza clienti.
- Tenga sempre pulito l'apparecchio. Pulisca la porta dell'apparecchio con detersivo delicato.
- Evitare di danneggiare la porta dell'apparecchio, il telaio e le cerniere della porta.
- Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

## 1.6 Microonde

- L'energia delle microonde usata appropriatamente non è pericolosa. Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si interrompe automaticamente. In caso di guasti o di danni all'apparecchio, in particolare nella zona della porta dell'apparecchio, interrompere il funzionamento a microonde. L'apparecchio deve essere fatto riparare da personale specializzato.
- Accertarsi che fra la porta e il telaio dell'apparecchio non rimanga schiacciato alcun oggetto.
- Accendere il forno a microonde solo dopo avere collocato gli alimenti nella camera di cottura.

**Come riscaldare alimenti e liquidi**

- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in contenitori di materiale sintetico, carta o altri materiali infiammabili, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. I contenitori possono fondere o incendiarsi.
- Non riscaldare bevande e alimenti contenenti alcol. Pericolo d'incendio e di esplosione!
- Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione. In caso d'innalzamento del punto d'ebollizione, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. Già alla minima scossa del contenitore il liquido contenuto nel contenitore aperto può spruzzare. Pericolo di ustioni!
- Non utilizzare contenitori con apertura stretta.
- A metà cottura, rimescolare il liquido e a cottura ultimata, lasciare per poco tempo il contenitore nella camera di cottura. Rimesti ancora una volta il liquido e tolga poi il contenitore dall'apparecchio.
- I cibi per neonati in bicchieri o bottiglie devono essere riscaldati sempre senza coperchio o chiusura e senza ciucciotto. Dopo essere stato riscaldato scuotere o mescolare accuratamente il cibo per neonati. Controlli assolutamente la temperatura, prima di dare il cibo al bambino. Pericolo di ustioni!
- Non riscaldi i cibi in contenitori ben chiusi (conserve, bottiglie, imballaggi a perdere sigillati di cartone, foglio o metallo). Pericolo d'esplosione! Apra sempre i contenitori.

- Il tempo di cottura dipende dalla quantità, natura e temperatura iniziale dei cibi nonché dalle stoviglie utilizzate. Inizi sempre dal tempo di cottura più corto indicato, per evitare di scuocere i cibi. Altrimenti le piccole quantità di cibo contenenti poca umidità seccano e possono eventualmente prendere fuoco. Quando i cibi non sono ancora cotti allo scadere della durata di cottura, allungarne la durata.
- Perfori con una forchetta i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili. Altrimenti il vapore creatosi all'interno delle derrate alimenti non può fuoriuscire e queste possono scoppiare.
- Non cuocia uova nel guscio e non riscaldi le uova sode. Queste potrebbero scoppiare. Apra le uova e le sbatta. Quando cuoce le uova al tegamino perfori il tuorlo.

## 1.7 Accessori

**Durante il funzionamento, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.**

**Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro**

- Utilizzi l'apparecchio sempre ed esclusivamente con l'appoggio del piatto girevole e con il piatto girevole in vetro compresi nella fornitura.
- Non riporre mai recipienti diversi dal piatto girevole in vetro direttamente sull'appoggio del piatto girevole.
- Prima di pulire il piatto girevole in vetro rispettiv. prima di sciacquarlo con acqua, lo lasci raffreddare.
- Non cuocia i cibi direttamente sul piatto girevole in vetro.
- Non appoggi cibi o contenitori caldi sul piatto girevole in vetro freddo.
- Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole in vetro caldo.

**Piatto CombiCrunch**

- Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento Combi-Crunch.
- Non utilizzare mai il piatto CombiCrunch con funzionamento CombiCrunch assieme alla griglia.
- Non utilizzare in nessun caso il piatto CombiCrunch come base di appoggio per un altro piatto o contenitore.

**Griglia**

- Posizionare la griglia sempre al centro del piatto girevole in vetro.
- Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Non utilizzare mai la griglia per i modi di funzionamento Power&Favorit, Microonde e CombiCrunch. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.

**Coperchio**

- Utilizzare il coperchio solo con i modi di funzionamento Power&Favorit e Microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.

**Stoviglie**

- Faccia attenzione che le stoviglie girando non toccano contro la parete interna della camera di cottura.

Per il funzionamento a microonde e combinato, osservare quanto segue:

- Usi esclusivamente stoviglie di materiali resistenti al calore e adatti alle microonde, quali vetro, vetroceramica, porcellana o materiale sintetico resistente al calore. Le microonde possono passare attraverso questi materiali. Le microonde non passano – o passano solo limitatamente – attraverso le stoviglie di metallo. I cibi resterebbero quindi freddi. Se vengono usate stoviglie in metallo, possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Utilizzi stoviglie con decorazioni metalliche quali bordi dorati o cibi i vaschette d'alluminio solo se il produttore ne garantisce l'idoneità alle microonde. Lo stesso vale per i prodotti in carta riciclata.
- Non usi termometri per carne. Durante il funzionamento microonde, il materiale del termometro per carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- Stoviglie in porcellana, ceramica e terracotta contenenti cavità che si possono riempire con acqua, possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.

## 1.8 Smaltimento

**Imballaggio**

**Pericolo di soffocamento! Le varie parti che compongono l'imballaggio (p. es. pellicole, polistirolo) possono essere pericolose per i bambini. Tenere le parti di imballaggio lontano e dalla portata dei bambini.**

Il materiale di imballaggio è opportunamente contrassegnato e deve essere sottoposto a raccolta differenziata in modo da poterlo riciclare e smaltire nel rispetto dell'ambiente.

**Disinstallazione**

➢ Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Infine tagliare il cavo di rete dell'apparecchio.

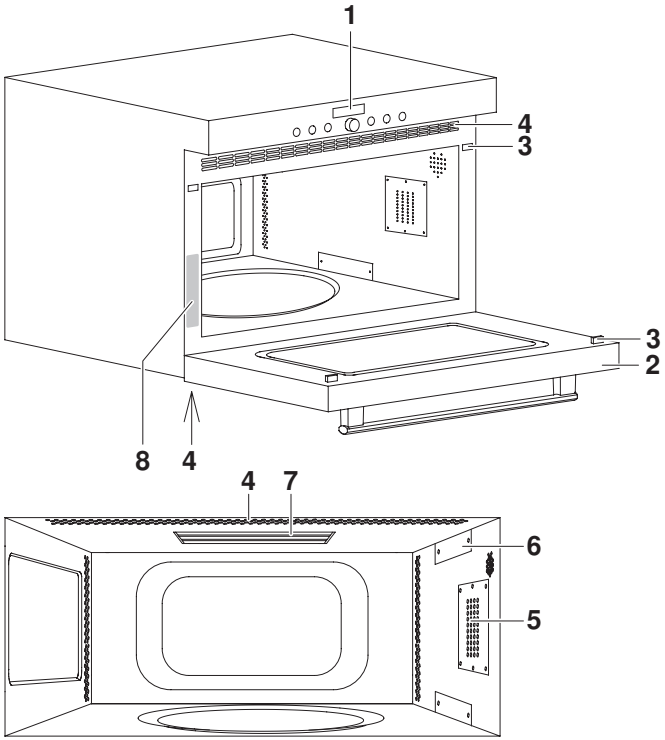
➢ Terminata la disinstallazione, rendere l'apparecchio inservibile.

**Smaltire l'apparecchio**

- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo , a indicare che l'apparecchio non può essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

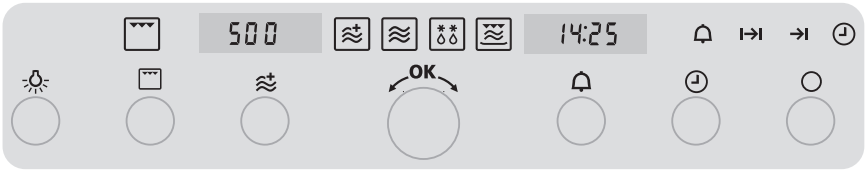
# 2 Descrizione dell’apparecchio

## 2.1 Struttura




**1** Elementi di comando e d’indicazione
**2** Porta dell’apparecchio
**3** Bloccaggio di protezione
**4** Fori d’aerazione
**5** Illuminazione
**6** Ingresso microonde
**7** Grill
**8** Targhetta dei dati

## 2.2 Elementi di comando e d'indicazione




**Tasti**

Illuminazione

Modo di funzionamento

Modi di funzionamento delle microonde

OK Bottone di regolazione

Temporizzatore

Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento

Dis

**Indicazione**

500 Potenza delle microonde

14:25 Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, temporizzatore ecc.

**Modo di funzionamento**

Grill

**Modi di funzionamento delle microonde**

Power&Favorit

Microonde

PerfectDefrost

CombiCrunch

**Simboli**

Temporizzatore

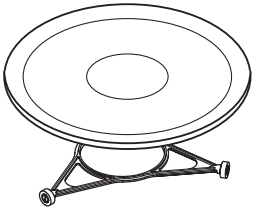
Durata di funzionamento

Orario di disinserimento

Ora

## 2.3 Accessori

**Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro**



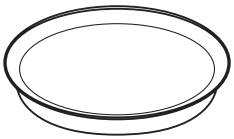
**Utilizzare sempre l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.**

➤ Porre l'appoggio del piatto girevole nella scanalatura in basso prevista allo scopo.

➤ Porre il piatto girevole in vetro sull'appoggio del piatto girevole in modo che le scanalature sul fondo del piatto girevole in vetro ingranino nelle rispettive cavità dell'azionamento del piatto in basso della camera di cottura. Il piatto girevole in vetro può girare in senso orario o antiorario.

➤ Il piatto girevole in vetro deve essere utilizzato in tutti i modi di funzionamento. Raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così che il fondo della camera di cottura si sporchi.

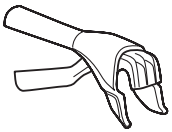
**Piatto CombiCrunch**



**Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento CombiCrunch. Eseguendo tagli nel piatto CombiCrunch usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.**

• Il piatto CombiCrunch dà ai cibi la doratura croccante.

➤ Preparare i cibi direttamente nel piatto CombiCrunch.

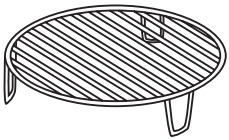


**Maniglia CombiCrunch**

➤ Usare la maniglia speciale CombiCrunch per togliere il piatto CombiCrunch dalla camera di cottura.

**Griglia**

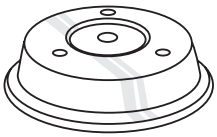
**Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.**



➤ Durante il funzionamento grill, collocare i cibi direttamente sulla griglia; non coprirli.

**Coperchio**

**Utilizzare il coperchio solo con Power&Favorit e microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.**



- Il coperchio serve ad evitare che che gli alimenti non si asciughino eccessivamente.
- Impedisce che che la camera di cottura si sporchi.
- L'utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura.
- Riscaldare i cibi su diversi livelli:

➤ Porre un piatto sul piatto girevole in vetro e coprirlo con il coperchio.

➤ Porre un secondo piatto sul coperchio e coprirlo con un secondo coperchio.

## 2.4 Ventilazione automatica

La ventilazione interviene automaticamente durante il funzionamento. La ventilazione può continuare a funzionare anche dopo la fine del funzionamento, allo scopo di raffreddare rapidamente i componenti elettronici. Durante questa fase può aprire la porta dell'apparecchio e prelevare le derrate alimenti. La ventilazione si disinserisce automaticamente.

## 2.5 Installazione

**Le aperture di ventilazione non devono mai essere coperte.**

L'apparecchio può essere utilizzato solo con il set d'installazione appropriato e approvato. Non sono ammessi altri tipi di alloggiamento o installazione.

Per installare l'apparecchio è disponibile uno speciale kit di montaggio.

L'apparecchio può funzionare ad una temperatura ambiente da +5 °C a +35 °C.

Il funzionamento ineccepibile dell'apparecchio dipende da una sufficiente circolazione dell'aria. Osservi a questo scopo le istruzioni per l'uso e si attenga alle prescrizioni d'installazione particolareggiate.

# 3 Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile scegliere il modo di funzionamento, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione OK è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo il bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto ◯ l'apparecchio si spegne.

## 3.1 Prima messa in funzione

Prima di utilizzare par la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

➤ Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.

➤ Quando sul display digitale destro lampeggia 12:00 girare il bottone di regolazione OK per regolare l'ora.

- Premendo sul bottone di regolazione OK si può passare dalle ore ai minuti.
- Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.

➤ Pulire la camera di cottura e gli accessori.

## 3.2 Esempio

**Liquidi, come il latte, possono ritardare la propria ebollizione se non si utilizza un cucchiaino da caffè durante la fase di riscaldamento con le microonde. Se il recipiente subisce scosse, anche leggere, si può verificare lo spargimento del liquido. Pericolo di ustione!**
**Quando si cuoce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.**
**Mescolare i liquidi, prima di consumarli.**

I simboli sono descritti nei 'Consigli di regolazione'. Le tabelle dei 'consigli di regolazione' indicano:

| **Riscaldare** | **Quantità** | | | **W** | **P** |  **min.** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Piatto pronto | 300 g | – | | 800 | – | 2–3 | – |

➤ La guida del piatto girevole e il piatto girevole in vetro vanno utilizzati con tutti i modi di funzionamento.

➤ Per procedere seguire le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

**Scegliere il modo di funzionamento**

➤ Scegliere il modo di funzionamento ≋.
- Sul display digitale sinistro lampeggia 650.
- Il simbolo ≋ lampeggia.
- Il simbolo I→I è acceso.
- Sul display digitale destra è indicato 5 '00.

➤ Ruotare il bottone di regolazione OK e portare la potenza delle microonde a 800.

➤ Scegliere la durata di funzionamento utilizzando il tasto ◷.
- Sul display digitale sinistra è indicato 800.
- Il simbolo ≋ è acceso.
- Il simbolo I→I lampeggia.
- Sul display digitale destro lampeggia 5 '00.

➤ Ruotare il bottone di regolazione OK e portare la durata di funzionamento a 2 '00 quindi confermare premendo il bottone.
- Il piatto pronto viene riscaldato.

**Disinserire**

➤ Premere il tasto ◯.

– I simboli ≋, I→I e le indicazioni digitali si spengono.

Quando sul display digitale non ci sono simboli accesi, significa che l'apparecchio è spento. La ventilazione può continuare a funzionare.

**Prelevare l'alimento**

**Pericolo di scottature! Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.**
**Gli accessori sono caldi. Usare guanti di protezione o la maniglia CombiCrunch.**

➤ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

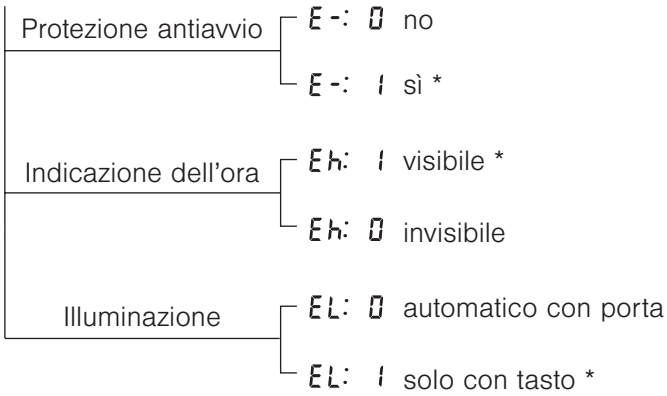
# 4 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ➢ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione OK per 5 secondi.
  - – Sul display digitale compare EEEE.
- ➢ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display digitale compare E-: 1 per «Protezione antiavvio inserita».
- ➢ Girando il bottone di regolazione OK, selezionare la regolazione.
- ➢ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
  - – Sul display digitale lampeggia p. es. Eh: 1 per «Indicazione dell'ora visibile».
- ➢ Girando il bottone di regolazione OK il display digitale commuta su Eh: 0 per «Indicazione dell'ora invisibile».
- ➢ Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.
- ➢ Premendo il tasto ◯ si termina la regolazione

Dopo un'interruzione della corrente, riattiva la rispettiva regolazione di fabbrica.

**Regolazioni possibili**




* Regolazione di fabbrica

## 4.1 Protezione antiavvio

La protezione antiavvio impedisce l'attivazione involontaria di un modo di funzionamento. Se si aspetta ad attivare l'apparecchio più di 1 minuto dopo l'ultima chiusura della porta dell'apparecchio, entra in funzione automaticamente la protezione antiavvio.

- Se si cerca di attivare lo stesso l'apparecchio, i display digitali indicano door.
- L'apertura della porta dell'apparecchio disattiva la protezione antiavvio.
- Premendo sul bottone di regolazione OK si avvia il modo di funzionamento prescelto.

I tasti / e si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla protezione antiavvio.

## 4.2 Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

## 4.3 Illuminazione

Se è stato impostato «automatico con porta», all'apertura della porta dell'apparecchio nel corso di un modo di funzionamento la luce si accende, mentre alla chiusura della porta dell'apparecchio la luce si spegne.

L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto .

Quando non si spegne l'illuminazione premendo il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento.

# 5 Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo

Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.

## 5.1 Regolare e modificare l'ora

L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

➤ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggiano le ore.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
➤ Premere il tasto ⏲ o il bottone di regolazione OK.
  – Sul display digitale destro lampeggiano i minuti.
  – Il simbolo ⏲ lampeggia.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione OK si conferma la regolazione.

## 5.2 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

**Regolazione**

➤ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia 0'00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es. 9'50 = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es. 1h 12 = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.

Premendo 1× il tasto 🔔 la durata può essere arretrata su 0'00.

➤ Premendo il bottone di regolazione OK, il temporizzatore si avvia.
- Sul display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Dopo decorsa la durata regolata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Premendo il tasto 🔔 il segnale acustico si disinserisce.

**Controllare e modificare**

➤ Premere il tasto 🔔.
- Sul display digitale a destra lampeggia la durata residua che decorre.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK modificare la durata.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere 2× il tasto 🔔.
- Sul display digitale destro lampeggia 0'00.
- Il simbolo 🔔 lampeggia.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

## 5.3 Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

**Regolazione**

➤ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
➤ Se il display digitale a destra non lampeggia, premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale a destra lampeggia il relativo tempo impostato.
  – Il simbolo I→I lampeggia.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

**Controllare e modificare**

➤ Premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
  – Il simbolo I→I lampeggia.

Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere il tasto ◯.

**Durata di funzionamento scaduta**

Dopo decorsa la durata regolata

- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale destro lampeggia 0 '00
- il simbolo I→I lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

**Prolungare la durata di funzionamento**

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

**Spegnere**

➤ Premere il tasto ◯.

- Le regolazioni sono cancellate.

## 5.4 Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automatica-mente al momento desiderato.

L'avviamento ritardato può essere scelto solamente se la durata di funzionamento è più piccola di 20 minuti.
I cibi facilmente deteriorabili non devono essere lasciati non refrigerati.
Per il modo di funzionamento «PerfectDefrost» non è possibile l'avviamento ritardato.

➤ Scegliere il modo di funzionamento desiderato.

**Regolare la durata di funzionamento**

➤ Se il display digitale a destra non lampeggia, premere il tasto ⏲.
  – Sul display digitale a destra lampeggia il relativo tempo impostato.
  – Il simbolo I→I lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.

**Regolare l'orario di disinserimento**

➤ Premere nuovamente il tasto ⏲.
- Nel display digitale destra lampeggia p. es. 8:15 – orario di disinserimento senza ritardo.
- Il simbolo →I lampeggia.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare l'orario di disinserimento.

L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti.

➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Nel display digitale l'ora è ferma.
- Il simbolo →I è acceso.
- Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ➤ Scegliere il modo di funzionamento ≋ e 150 W.
➤ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 15 minuti.
➤ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
- L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 11 e 15 e si disinserisce alle ore 11 e 30.

**Controllare e modificare**

➤ Premere il tasto ◴ 1×.

– La durata di funzionamento diviene visibile per 2 secondi.

➤ Premere il tasto ◴ 2×.

– L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.

La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la potenza delle microonde non possono essere modificati.

**Disinserire anticipatamente**

➤ Premere il tasto ◯.

**Durata di funzionamento scaduta**

Dopo decorsa la durata regolata

– l'apparecchio si disinserisce automaticamente
– emette per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
– nel display digitale destro lampeggia 0'00
– il simbolo I→I lampeggia
– le regolazioni restano attive per 3 minuti.

**Prolungare la durata di funzionamento**

➤ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione OK.

**Spegnere**

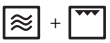
➤ Premere il tasto ◯.

– Le regolazioni sono cancellate.

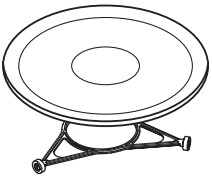
# 6 Modi di funzionamento

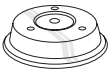
Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento.

➤ Osservare le indicazioni nei CONSIGLI DI REGOLAZIONE.

| Modo di funzionamento | Simbolo | Campo | Valore proposto |
|---|---|---|---|
| Grill | | – | 15 min |
| Power&Favorit | | 1000 W<br>0–2min30 | 1000 W<br>50 s |
| Microonde | | 0–850 W<br>0–1h30 | 650 W<br>5 min |
| PerfectDefrost | | 50–2500 g | 400 g |
| CombiCrunch | | 0–1h30 | 2 min |
| Funzionamento combinato |  | 0–650 W<br>0–1h30 | 650 W / 5 min<br>o<br>350 W / 15 min |

➤ Utilizzare sempre la guida del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.



| Applicazione | Accessori |
|---|---|
| Per ottenere una crosta croccante e dorata; per gratinare e tostare. Preriscaldare la camera di cottura per 5 minuti. Collocare i cibi direttamente sulla griglia. | |
| Per riscaldare tutti i giorni liquidi come acqua per il tè, latte, ecc. | – |
| Per preparare e riscaldare verdure, patate, carne, pesce, ecc. I cibi vanno quasi sempre girati o mescolati a metà cottura. |  |
| Per scongelare carne, pesce, pollame, ecc. | – |
| Per pizze, crostate, quiche, uova con speck, hamburger, piccole salsicce, ecc. | |
| Per gratin, lasagne, pollame, patate al forno, etc. | |

## 6.1 Power&Favorit

Con questo modo di funzionamento è possibile memorizzare il riscaldamento di un liquido, p. es. di 2 dl di caffè.

➤ Scegliere il modo di funzionamento [≋].
  – Sul display digitale sinistra è indicato 1000.
  – Il simbolo [≋] lampeggia.
  – Sul display digitale destro lampeggia 0'50.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata.
➤ Premendo un po' più a lungo il bottone di regolazione (per almeno 2 secondi) si memorizza la durata.

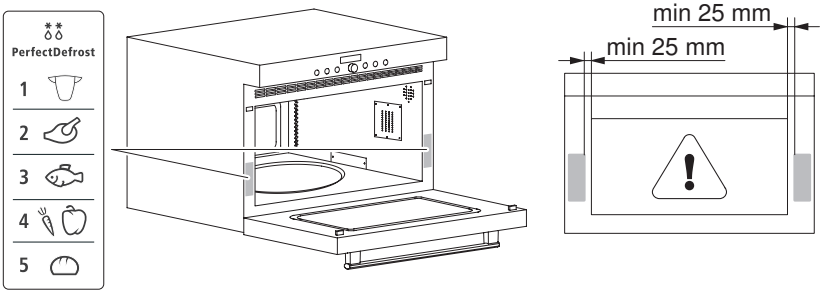
Alla scelta successiva dello stesso modo di funzionamento [≋] sul display digitale lampeggia la durata di funzionamento memorizzata.

## 6.2 PerfectDefrost

Questo modo di funzionamento è ideale per scongelare cibi con un peso netto di 50–2500 g. Per i 5 gruppi di alimenti seguenti è stato definito un programma automatico:

| Display digitale a sinistra | Gruppo alimenti | Peso max. |
|---|---|---|
| 1 | Carne | 2000 g |
| 2 | Pollo | 2500 g |
| 3 | Pesce | 1500 g |
| 4 | Verdura | 1500 g |
| 5 | Pane | 1000 g |

L'adesivo con i 5 gruppi di alimenti in dotazione può essere applicato nel modo seguente:




➤ Scegliere il modo di funzionamento .
  – Sul display digitale sinistro lampeggia 1.
  – Sul display digitale destra è indicato 400.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e scegliere il gruppo di alimenti, quindi confermare premendo il bottone.
  – Sul display digitale a sinistra è indicato il gruppo di alimenti.
  – Sul display digitale destro lampeggia 400.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e scegliere il peso del cibo, quindi confermare premendo il bottone.
  – Il programma parte.
  – Sul display digitale a destra è indicato il tempo residuo.

Lo scongelamento si interrompe più o meno a metà tempo.
- Si attiva il segnale acustico, che si ripete per tre volte.
- Sul display digitale sinistra è indicato turn.
- Sul display digitale destra è indicato Food.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio.

➤ Mescolare o girare i cibi.

➤ Chiudere la porta dell'apparecchio e confermare premendo il bottone di regolazione OK.
- Lo scongelamento prosegue.

Se i cibi non sono mescolati o girati, lo scongelamento prosegue automaticamente dopo 2 minuti.

## 6.3 CombiCrunch

Questo modo di funzionamento combina le microonde e il grill. Per un risultato ottimale si deve utilizzare il piatto CombiCrunch.

➤ Scegliere il modo di funzionamento .
- Sul display digitale destro lampeggia 2'00.

➤ Ruotare il bottone di regolazione OK e portare la durata di funzionamento quindi confermare premendo il bottone.

## 6.4 Funzionamento combinato

Il funzionamento combinato è possibile solo con le sole microonde e il grill.

➤ Scegliere il modo di funzionamento .
  – Sul display digitale destro lampeggia 0h 15.
  – I simboli e lampeggiano.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la durata – massimo 1h 30.

La durata di funzionamento si riferisce al funzionamento grill e a microonde.

➤ Scegliere il modo di funzionamento .
  – Sul display digitale destro è indicata la durata di funzionamento impostata.
  – Il simbolo è acceso.
  – Il simbolo lampeggia.
  – Sul display digitale a sinistra lampeggia 350.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare la potenza delle microonde.
➤ Se necessario, impostare un avviamento ritardato.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

**Controllare e modificare**

➤ Inserire/disinserire il grill con il tasto .
➤ Selezionare il microonde con il tasto .
  – Il simbolo lampeggia.
  – Sul display digitale a sinistra lampeggia la potenza delle microonde.
➤ Ruotare il bottone di regolazione OK e portare la potenza delle microonde a 0.
  – Il funzionamento a microonde è disattivato.

**Disattivazione**

➤ Premere il tasto .

# 7 Consigli di regolazione

**Spiegazione dei simboli**

| | |
|---|---|
| | Grill |
| | Modi di funzionamento delle microonde |
| **W** | Watt |
| **P** | Peso |
|  **min.** | Durata in minuti |
| | Accessori |

## 7.1 Uso ottimale

Nei ricettari i valori consigliati sono a volte eccessivi, e gli accessori indicati non sono sempre ideali per questo tipo di apparecchio. Nelle tabelle seguenti sono indicati diversi valori per un utilizzo ottimale.

- ➤ Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole in vetro.
- ➤ Coprire sempre gli alimenti liquidi e gli alimenti che producono vapore, a meno che non si vogliano croccanti.
- ➤ Gli alimenti poveri di liquido vanno riscaldati coperti, per evitare che secchino.
- ➤ Mescolare o girare i cibi a metà cottura.
- ➤ Per un riscaldamento uniforme, al termine della cottura lasciar riposare i cibi nella camera di cottura (Tempo di attesa).
- ➤ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.

Molte porzioni piccole si riscaldano più presto e più uniformemente di una sola porzione grande.

## 7.2 Riscaldare

| | Quantità | | | W | P | min. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Piatto pronto | 300 g | – | | 800 | – | 2–3 | – |
| Gulasch | 300 g | – | | 800 | – | 3 | – |
| Minestra | 3 dl | – | | 800 | – | 1,5–2 | – |
| Salsa | 3 dl | – | | 800 | – | 2–3 | – |
| Hamburger | 2 pezzi | – | | 800 | – | 6–8 | – |
| Salsicce | 2 pezzi | – | | 500 | – | 6–8 | – |
| Lasagne | 450 g | – | | 500 | – | 5–6 | – |
| Pasta | 200 g | – | | 800 | – | 2 | – |
| Riso | 150 g | – | | 800 | – | 1,5–2 | – |
| Riso | 300 g | – | | 800 | – | 2–3 | – |
| Pollo | 300 g | – | | 500 | – | 3–4 | – |
| Verdura | 250 g | – | | 800 | – | 1,5–2 | – |
| Latte | 2 dl | – | | – | – | 1 | – |
| Caffè | 2 dl | – | | – | – | 1 | – |

➢ Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione.

➢ Mescolare o girare i cibi a metà cottura.

➢ Dopo il riscaldamento rispettare un tempo di riposo di ca. 2 minuti.

➢ Aggiungere sempre un po' di liquido a riso e pasta.

## 7.3 Scongelare

| Cibo | Quantità | | | W | P | min. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Salsicce | 500 g | – | | – | 500 g | – | – |
| Gamberetti | 200 g | – | | – | 200 g | – | – |
| Spinaci | 300 g | – | | 350 | – | – | – |
| Verdura mista | 250 g | – | | 350 | – | – | – |
| Frutta | 250 g | – | | – | 250 g | – | – |
| Filone di pane | 500 g | – | | – | 500 g | – | – |
| Panino | 2 pezzi | – | | – | 200 g | – | – |
| Dolce (biscotto) | 1 pezzo | – | | – | 600 g | – | – |
| Brioche | 5 pezzi | – | | – | 600 g | – | – |

➢ Mescolare o girare i cibi a metà cottura.

➢ Il tempo di scongelamento dipende dalla forma e dalle dimensioni del cibo.

➢ In fase di congelamento preparare porzioni piatte e possibilmente piccole.

➢ Per garantire uno scongelamento perfetto, a fine cottura rispettare un tempo di riposo di ca. 4 minuti.

## 7.4 Scongelamento e cottura in contemporanea

| Prodotto congelato | Quantità | | | W | P | min. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pizza | 200 g<br>300 g<br>400 g | – | | – | – | 6<br>7<br>9 | |
| Hamburger | 2 pezzi<br>4 pezzi | – | | – | – | 5–6<br>7–8 | |
| Spiedini di pesce | 200 g<br>300 g | – | | – | – | 5<br>7 | |
| Patate fritte | 200 g<br>300 g<br>400 g | – | | – | – | 8<br>10<br>12 | |
| Verdura mista | 200 g<br>300 g<br>400 g | – | | – | – | 5<br>6<br>7 | |
| Composta di frutta | 200 g<br>300 g<br>400 g | – | | 650 | – | 4<br>5<br>6 | – |
| Lasagne | 400 g<br>a<br>450 g | – | | 650 | – | 13–17 | – |
| Minestra | 3 dl | – | | 800 | – | 5 | – |
| Piatto pronto | 400 g | – | | 800 | – | 6–8 | – |

➢ Seguire i suggerimenti del costruttore.

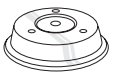
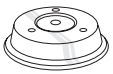
➢ Mescolare o girare i cibi a metà cottura.

## 7.5 Cuocere

| Carne | Quantità | | | W | P | min. | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Arrosto di maiale | 1 kg | – | | – | – | 20 | |
| Arrosto di vitello | 1 kg | – | | – | – | 15–18 | |
| Cotoletta di maiale | 1 kg grossa<br>1 kg sottile | – | | – | – | 22–24<br>18–20 | |
| Cosciotto di agnello | 1 kg | – | | – | – | 20–25 | |
| Rosbif | 1 kg al sangue<br>1 kg normale<br>1 kg ben cotto | – | | – | – | 10–12<br>12–14<br>14–16 | |
| Salsicce | 200 g<br>400 g | – | | – | – | 4–5<br>7–8 | |
| Spiedi | 600 g | – | | – | – | 12–15 | |
| Pollo | 1,2 kg intero<br>Porzioni da 600 g | – | | – | – | 20–25<br>16–18 | |

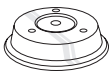
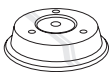
➤ A seconda del pezzo di carne, girare a metà cottura.

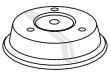
➤ A fine cottura rispettare un tempo di riposo di ca. 10–15 minuti.

| **Pesce** | **Quantità** | | | **W** | **P** | **min.** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pesce, intero | 500 g<br>800 g | + | | 650 | – | 10–12<br>12–15 | |
| Filetti di pesce | 400 g<br>500 g | – | | – | – | 3–5<br>5–6 | |
| Salmone | 2 pezzi<br>da 200 g | – | | – | – | 7–8 | |
| Filetto di sogliola | 400 g | – | | 650 | – | 4–5 |  |
| Trota | 2 pezzi<br>da 200 g<br>2 pezzi<br>da 400 g | – | | 650 | – | 5–7<br>8–11 | |
| Calamari | 650 g | + | | 650 | – | 7–9 | |
| Gamberi | 500 g | – | | 500 | – | 7–8 |  |

➤ Si possono anche aggiungere liquidi, quali brodo o vino.

➤ A fine cottura rispettare un tempo di riposo di ca. 3 minuti.

| **Verdura fresca** | **Quantità** | | | **W** | **P** | **min.** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 300 g<br>500 g | – | | 800 | – | 3–4<br>6–8 | |
| Carciofi | 1 pezzo<br>2 pezzi | – | | 800 | – | 4–5<br>6–8 | |
| Carote | 300 g<br>400 g | – | | 800 | – | 3–4<br>6–8 | |
| Cavolfiore | 300 g<br>500 g | – | | 800 | – | 3–4<br>6–8 |  |
| Cavolini di Bruxelles | 500 g | – | | 800 | – | 6–9 | |
| Finocchio | 300 g | – | | 800 | – | 3–4 | |
| Funghi | 500 g | – | | 800 | – | 3–5 | |
| Mais | 500 g<br>(2 pezzi) | – | | 800 | – | 10–12 | |
| Melanzane | 400 g | – | | – | – | 6–8 | |
| Patate a fette | 250 g<br>400 g<br>500 g | – | | – | – | 8–10<br>12–14<br>15–18 | |
| Patate intere | 1 pezzo (da 250 g)<br>2 pezzi (da 250 g)<br>4 pezzi (da 250 g) | – | | 800 | – | 4–6<br>8–10<br>12–15 |  |

| **Verdura fresca** | **Quantità** | | | **W** | **P** | **min.** | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Peperoni | 2 pezzi<br>4 pezzi | – | | – | – | 7–8<br>10–12 | |
| Piselli * | 250 g | – | | 800 | – | 4–5 |  |
| Pomodori * | 400 g | – | | 800 | – | 2–3 | |
| Spinaci * | 250 g | – | | 800 | – | 3–4 | |
| Zucchine | 250 g | – | | – | – | 1–2 | |

* Aggiungere sempre un po' di liquido.

➤ Mescolare o, se possibile, girare i cibi a metà cottura.

# 8 Cura e manutenzione

**Prima della pulizia faccia raffreddare l'apparecchio nonché gli accessori.**
**In caso di danneggiamento della porta dell'apparecchio o della chiusura di sicurezza, l'apparecchio non può più essere utilizzato. Verificare questi componenti periodicamente.**
**Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.**
**In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.**

## 8.1 Pulizia esterna

➤ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.

➤ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

## 8.2 Pulire la porta dell'apparecchio

**Non rimuovere in nessun caso la porta dell'apparecchio!**
**Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.**

➤ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

## 8.3 Pulizia della camera di cottura

**Dopo la pulizia inserire assolutamente di nuovo l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro.**
**In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.**

- ➤ Pulire regolarmente la camera di cottura, particolarmente quando sono stati versati dei cibi. Fare attenzione che non si siano formate incrostazioni di grasso o di residui di cibo. Per pulire togliere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ➤ Pulire i residui di sporco con un panno umido, possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Pulire con un panno morbido inumidito con acqua e ripassare con un panno asciutto.
- ➤ In caso di sporco ostinato riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere d'acqua con potenza del microonde massima. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.
- ➤ Per combattere gli odori spiacevoli riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere di succo di limone con potenza del microonde massima.

## 8.4 Pulizia degli accessori

**Lasciare raffreddare il piatto girevole di vetro prima di pulirlo. Prima della pulizia, il piatto CombiCrunch deve raffreddarsi bene. Il piatto CombiCrunch ancora caldo non deve mai essere immerso nell'acqua di risciacquo o tenuto sotto l'acqua corrente, perché un raffreddamento troppo rapido può danneggiarlo. Lana metallica, spugne raschianti per tutti gli usi, ecc., lasciano in qualsiasi caso dei danni visibili.**

I seguenti accessori possono essere puliti nella lavastoviglie:

- Appoggio del piatto girevole
- Piatto girevole di vetro
- Coperchio
- Maniglia CombiCrunch
- Griglia

A Il piatto CombiCrunch non può essere lavata nella lavastoviglie. Il rivestimento potrebbe venire danneggiato.

➤ Per la pulizia, usare un detersivo delicato, acqua ed una spugna.

## 8.5 Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

# 9 Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.

Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN e la completa comunicazione di errore, p. es. F xx .

## 9.1 Cosa fare, se …

**… l'apparecchio è stato acceso senza contenere cibi da cuocere**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| | L'apparecchio non viene danneggiato se resta inserito solo per poco tempo. È però consigliabile non accendere l'apparecchio quando è vuoto. |

**… l'apparecchio non funziona**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. | ➤ Controllare l'alimentazione elettrica. |
| • Il fusibile o l'interruttore automatico dell'appartamento rispettiv. dell'installazione della casa è difettoso. | ➤ Sostituire il fusibile.<br>➤ Inserire nuovamente l'interruttore automatico. |
| • Interruzione nell'alimentazione elettrica. | ➤ Controllare l'alimentazione elettrica. |
| • L'apparecchio è difettoso. | ➤ Si metta in contatto con il nostro servizio assistenza clienti. |

**… all'inserimento si sente un rumore graffiante**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • Il pavimento della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole sono sporchi. | ➤ Pulire regolarmente il fondo della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole. |

**… l'apparecchio causa disturbi al televisore**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| | In tal caso il suo apparecchio non è difettoso. Durante il funzionamento si possono verificare disturbi al televisore ed alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici (quali i miscelatori, aspira-polvere ecc.). |

**… dall'apparecchio fuoriesce aria calda**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| | Si tratta di uno stato normale condizionato dal funzionamento. Il calore sprigionato dal cibo durante la cottura riscalda l'aria all'interno della camera di cottura; successivamente, l'aria calda viene espulsa all'esterno. L'aria calda espulsa dall'apparecchio non contiene-microonde.<br>Non tappare in nessun caso le aperture di sfiato. |

**… l'apparecchio si disinserisce anticipatamente**

| Possibile causa | Rimedio |
|---|---|
| • L'apparecchio si è surriscaldato. | ➤ Controllare le aperture di ventilazione dell'apparecchio. Devono essere accessibili. |
| • Le aperture di ventilazione sono coperte. | ➤ Liberare le aperture di ventilazione da eventuali oggetti. |
| | ➤ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.<br>➤ Avviare nuovamente l'apparecchio. |

## 9.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale destro lampeggiano 12:00 e il simbolo ⏲.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.

➤ Confermare premendo sul bottone di regolazione OK.

➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

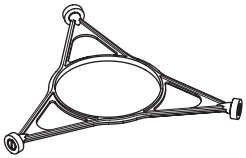
➤ L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione OK.

Tutte le regolazioni utente sono state ripristinate sulle regolazioni di fabbrica.

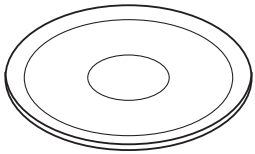
# 10 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

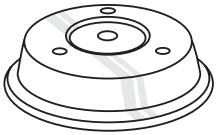
Appoggio del piatto girevole



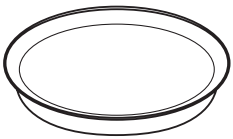
Piatto girevole di vetro



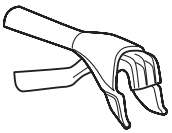
Coperchio



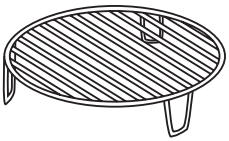
Piatto CombiCrunch



Miniglia CombiCrunch



Griglia



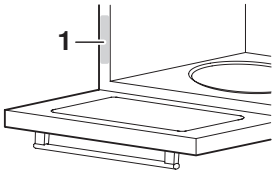
# 11 Dati tecnici

**Dimensioni esterne**

➤ Vedere istruzioni d'installazione

**Raccordo elettrico**

➤ Vedere targhetta dei dati **1**




**Economizzatore automatico di standby**

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.

Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente Eh: 0 «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

# 12 Smaltimento

**Imballaggio**

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e se possibile vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

**Disinstallazione**

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

**Sicurezza**

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo improprio, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa, oppure far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.
- Rimuovere la chiusura della porta o renderla inservibile.

**Smaltimento**

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Se viene smaltito a regola d'arte, le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ottenere ulteriori informazioni sul trattamento, sul ricupero e sul riutilizzo del prodotto, si prega di rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, alla stazione di riciclaggio dei rifiuti domestici locale o al commerciante presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

# 13 Annotazioni

# 14 Indice


**A**

Accessori . . . . . 18, 23, 60
Ordinare . . . . . 67
Pulizia . . . . . 56
Aperture di ventilazione . . . . . 59
Appoggio del piatto girevole . . 18, 23
Assistenza tecnica . . . . . 67
Avviamento ritardato . . . . . 37

**B**

Bloccaggio di protezione . . . . . 21
Brevi istruzioni . . . . . 68

**C**

Campo di validità . . . . . 2
Centro di servizio . . . . . 67
CombiCrunch . . . . . 40, 44
Piatto . . . . . 18, 23
Consigli di regolazione . . . . . 46
Cuocere . . . . . 50
Riscaldare . . . . . 47
Scongelare . . . . . 48
Contratto di servizio . . . . . 67
Coperchio . . . . . 19, 24
Cuocere . . . . . 50
Cura . . . . . 54

**D**

Dati tecnici . . . . . 61
Descrizione dell'apparecchio . . . . . 21
Dimensioni esterne . . . . . 61
Disinstallazione . . . . . 62
Disturbi
Al televisore . . . . . 58
Alla radio . . . . . 58
Disturbi del funzionamento . . . . . 67
Domande . . . . . 67
Durata di funzionamento . . . . . 35

**E**

Elementi d'indicazione . . . . . 22
Elementi di comando . . . . . 22
Eliminare personalmente i guasti . . 57
Esclusione del responsabilità . . . . 11
Evitare di danneggiare l'apparecchio . . . . . 15

**F**

Funzionamento combinato . . . 40, 45
Funzioni dell'orologio . . . . . 32

**G**

Griglia . . . . . 18, 24
Grill . . . . . 21, 40

**I**

Illuminazione . . . . . 21, 30, 31
Imballaggio . . . . . 62
Indicazione . . . . . 22
Indicazione dell'ora . . . . . 30, 31
Lampeggia . . . . . 59
Installazione . . . . . 25
Interruzione dell'alimentazione elettrica . . . . . 59
Istruzioni d'uso . . . . . 12

**M**

Maniglia CombiCrunch . . . . . 24
Manutenzione . . . . . 54
Messa in funzione . . . . . 26
Microonde . . . . . 40
Osservazioni sulla sicurezza . . . . 15
Modello n. . . . . 2
Modi di funzionamento . . . . . 40
Modi di funzionamento delle microonde . . . . . 22
Modo di funzionamento . . . . . 22
CombiCrunch . . . . . 44
PerfectDefrost . . . . . 43
Power&Favorit . . . . . 42

**O**
Orario di disinserimento . . . . . 37
Ordinazioni . . . . . 67
Osservazioni sulla sicurezza . . . . . 5
Generali . . . . . 6
relative all'apparecchio . . . . . 7

**P**
PerfectDefrost . . . . . 40, 43
Piatto girevole in vetro. . . . . 18, 23
Porta dell'apparecchio . . . . . 21
Pulizia . . . . . 54
Power&Favorit. . . . . 40, 42
Prelevare l'alimento. . . . . 29
Prima messa in funzione. . . . . 26
Protezione antiavvio . . . . . 31
Pulizia della camera di cottura . . . 55
Pulizia esterna. . . . . 54

**R**
Raccordo elettrico. . . . . 61
Regolare l'ora . . . . . 32
Regolazioni utente. . . . . 30
Ricambi. . . . . 60
Ordinare . . . . . 67
Riscaldare. . . . . 47
Riscaldare alimenti e liquidi . . . . . 16
Rumore graffiante . . . . . 58

**S**
Scongelare . . . . . 48
Sicurezza . . . . . 62
Sicurezza bambini. . . . . 30
Simboli . . . . . 5, 22
Smaltimento . . . . . 62
Disinstallazione. . . . . 20
Imballaggio. . . . . 20
Smaltire l'apparecchio . . . . . 20
Sostituire la lampadina a incandescenza . . . . . 56
Spegnere . . . . . 36, 39
Spiegazione dei simboli . . . . . 46
Standby. . . . . 61
Stoviglie . . . . . 19
Struttura . . . . . 21

**T**
Targhetta dei dati . . . . . 21, 61
Tasti . . . . . 22
Temperatura ambiente . . . . . 25
Temporizzatore . . . . . 33
Tipo. . . . . 2

**U**
Uso . . . . . 26
Esempio . . . . . 27
Uso ottimale . . . . . 46

**V**
Ventilazione. . . . . 25

# 15 Assistenza tecnica

Il capitolo ELIMINARE PERSONALMENTE I GUASTI aiuta a riparare di piccole anomalie di funzionamento.
Ciò consente di risparmiare la richiesta di un tecnico di servizio e i costi risultanti.

Se ci dovete contattare per un'anomalia di funzionamento o per trasmetterci un'ordinazione, vogliate sempre indicarci il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione del vostro apparecchio. Annotate queste indicazioni qui di seguito, come pure sull'autoadesivo di servizio fornito con l'apparecchio. Incollate l'autoadesivo in un luogo ben visibile o nella vostra agenda telefonica.

| FN | | Apparecchio | |
|---|---|---|---|

Questi dati figurano sul certificato di garanzia, sulla fattura originale e sulla targhetta dei dati.

➤ Aprire la porta dell'apparecchio.
  – La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

In caso di anomalie di funzionamento può rivolgersi al più vicino Centro di servizio della V-ZUG SA con un telefono fisso presso l'ubicazione dell'apparecchio, telefonando al numero gratuito 0800 850 850.

**Domande, ordinazioni, contratto di servizio**

Per domande e problemi di ordine amministrativo o tecnico, così come per ordinazioni di pezzi di ricambio e accessori, voglia rivolgersi direttamente alla sede principale a Zug, tel. +41 (0)41 767 67 67.
Alla scadenza della garanzia, per tutti i nostri prodotti il cliente ha la possibilità di stipulare un contratto di servizio. Le inviamo volentieri la relativa documentazione.

# 16 Brevi istruzioni

**Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!**

**Regolare l'ora**

➤ Premere il tasto ◴.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare le ore.
➤ Premere nuovamente il tasto ◴.
➤ Girare il bottone di regolazione OK e regolare i minuti.

**Disinserire l'apparecchio**

➤ Premere il tasto ◯.

**Regolare il temporizzatore**

➤ Premere il tasto 🔔.
➤ Girando il bottone di regolazione OK regolare la durata.

**Accendere Power&Favorit**

➤ Premere il tasto ≋+.
➤ Confermare premendo il bottone di regolazione OK.

**V-ZUG SA**
Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850

J944.012-2